

Rinderfilet an Pfeffer-Soße mit Schwäbischem Whisky und dunkler Schokolade



Zutaten:

Für 4 Personen

Rinderfilet:

- 4 x 160 g Rinderfilet
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- etwas Öl zum Anbraten

Für die Pfeffersauce:

- 400 ml Sauce Demi-Glace oder Braune Sauce (siehe Blog [,Braune Sauce,](#))
- 2 Schalotten, in Würfel geschnitten
- 40 Gramm Preiselbeeren aus dem Glas
- 100 ml Sahne
- Guten Schuss Schwäbischen Whisky
- Dunkle Schokolade, lauwarm oder fein geraspelt nach Geschmack
- 20 Gramm Butterschmalz
- Grob gemahlene Pfeffer, frisch aus der Mühle nach Geschmack
- Eventuell etwas Mehlbutter oder eiskalte Butterflocken zum Binden
- Salz nach Geschmack



Foto: Johannes Guggenberger

Zubereitung

Zunächst die Schalottenwürfel in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz anschwitzen, dann mit einem kräftigen Schuss Whisky ablöschen.

Nun die Sauce Demi-Glace oder Braune Sauce sowie etwas Sahne hinzufügen.

Die Sauce aufkochen lassen, dann die Preiselbeeren einrühren.

Nun mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und die Sauce vom Herd nehmen.

Kurz vor dem Anrichten die vorher geschmolzene dunkle Schokolade einrühren.

Das Rinderfilet beidseitig salzen, dann mit Öl in einer Pfanne erhitzen.

Rinderfilets auf beiden Seiten ca. 2-3 Minuten goldbraun anbraten. Dann im Ofen (bei 120 Grad Ober- und Unterhitze) ca. 10-15 Minuten garziehen lassen.

Vor dem Servieren pfeffern.

Tipp:

Dazu empfehle ich eine Spätzlepfanne mit Pfifferlingen und Speck. Diese Sauce passt auch hervorragend zu Wild und anderen Fleischsorten.